

# TOREK 自然農法 ホットニュース

第 215 号 2016. 3. 25

## TOREK 自然農法 頒布会 東中野会場

2月28日(日)、東中野会場での頒布会に行きました。今回は会場が隣の建物に変わり、今までよりも広く、天井も高く、ゆったりとしていました。「雰囲気がいい」「格が上がった感じ」という声も聞かれました。生産者もたくさんいらして、お客さんと楽しそうにお話していました。スタッフも作物に対する愛情を強く持って販売していました。

サツマイモのスープの試飲をいただきました。塩糀とバターを加えただけで、甘みはサツマイモそのものだけ。トロリとして、とてもおいしかったです。ダイコンやサトイモもおいしく、特に子供は試食のおいしさに手が止まらなくなるようでした。

二階では、おにぎりとお味噌汁がいただけました。おにぎりを食べて、「こんな優しい握り方初めて」と感動して泣いている方がいたそうです。味はもちろん、作る人の想いも通じるのだなと思いました。入口に野菜を手にしたスタッフがいて、通りかかった人に声をかけると、家族連れやカップルなどが足を止め、会場に入り、作物などを見ていかれました。今回は TOREK 会員以外の方が来場者の三分の一を占めたようで、スタッフも、一般の人の食への関心が徐々に変わってきている、自然農法を求めている人が増えてきていると感じるとのことでした。(編集部)

健康な地球に生きる健全な人間の姿を求める「岡田茂吉師」が提唱した「自然農法の原理」に基づき、「無施肥無農薬栽培」を通し、生産、流通、消費者がお互いの現場を理解し合える、安全で豊かな「食」の普及に取り組んでいます。



## TOREK 自然農法 頒布会 鎌ヶ谷会場

3月12日(土)、鎌ヶ谷頒布会、晴天の中、無事開催させていただきました。青年のスタッフが最近立ち上げた頒布会の Facebook を見て、鎌ヶ谷在住の女性が来場され、とてもうれしかったです。

今年の7月で鎌ヶ谷頒布会は10周年を迎えます。これを期に、食についてもっと学んでいきたいと考え、むせひ屋の町田さんに来ていただき、鎌ヶ谷初の「食べ塾」を行いました。食に関心のあるご夫婦や、若い女性の方、お母さんがお子さんと参加されたりと、20名ほどの方がお話を聞かれました。

遺伝子組み換えのことや、インスタントカレー、ソース、ケチャップ、マヨネーズ、ドレッシング等に用いられる、ぶどう

糖果糖液糖や、たんぱく加水分解物、酵母エキスなど、私たちが今食べているものが、未来の子供たちの食べ物になる。安く便利なもののみ求めていたら、それしか残らなくなってしまう。表示だけでなく、自分で違和感を感じたものは食べない、調味料も、砂糖、塩、醤油、味噌などを使い、自分で作ることも大切とのこと。出汁(だし)も簡単に自分で作れるそうです。私たち一人ひとりが安全なものを求めて活動していくことが、今は小さくても、将来の食を変える力になるとのこと。

自然農法は、太陽、水、土の力によって作物を育てます。根を力強く伸ばし、土から生きていく力を吸収します。そういう作物だからこそ、私たちが生きる力を頂けます。また、植物は種になった環境を覚えていて、自家採種を続けると、その土地で生きる力が強くなるそうです。

私も今月インフルエンザになり、高熱で起きられず、起きると胃も痛み、どうしようもなかったときに、自然米のお粥3口からすぐ力をもらえ、自然農法の作物のパワーは本当にすごいなあと感じました。

食べ塾に参加された方々からは、質問が出たり、良い雰囲気だったので、また次回も参加したいという声を聞くことができ、うれしかったです。

お話のあとは、熊沢君のお米、富田さんのもち米と、堀さんのきな粉で作ったあべかわもち、久保寺さんの夏ミカン、山本さんの卵を頂き、学んだあとだったので、いつも以上に自然農法の作物に感謝して、いただきました。ありがとうございました。

宅配もふくめ、今月もたくさんの方々に無施肥無農薬の作物をお分けすることができ、感謝でした。お野菜も、生産者の方々のおかげで、たくさん集まりました。

これからも、自然農法頒布会に携わることに感謝し、たくさんの方々に、岡田茂吉師の自然農法をお伝えし、多くの方々の幸せに、そして将来の安全な食卓に、少しでも繋がっていければと思っています。(スタッフ:五十嵐由江)



## 作付会合 2016

2月21日(日)、今年度の各行事や頒布会などで使用、販売する自然農法の作物について、生産者やスタッフで話し合う「作付会合」がありました。

近年、TOREK 活動での作物の販売量が増えていて、昨年は一昨年に比べ 10%増加したそうです。頒布会など、購入の機会をフルに活用し、1カ月の食事を自然農法のものですべてまかなうという人もいるとのこと。

生産者のお話では、TOREK 以外にも、自然農法の作物に興味をもって聞いてくる方や、いろいろなものを購入したいという方が多く、また、自分の店に自然農法の作物を仕入れたい、という方も現れてきたそうです。そういった方々に応えられるようにしていきたいとのこと。これから新たな作物や加工品の登場もありそうで楽しみです。また、「自分のためだけでなく、人のために作物を作るという思いで取り組みたい」という言葉が心に残りました。(編集部)

作付会合の感想…「消費者側からは見えない、生産者側のご苦労や問題(動物被害など)を知ることができました。また生産者同士で話し合うことで見える、取り組みによる問題解決のポイントを学ぶことができ、改めて岡田茂吉師の提唱する自然農法の大切さを感じました」

## 無施肥無農薬米の力!

埼玉県 宮本 昇

私のつらい体調不良(嘔吐)の始めごろは、田舎から送ってもらった一般精米を食べていたのですが、嘔吐すると、胃の中は空になってしまうような状態でした。皆さんからのアドバイスにより、無施肥無農薬精米(田力本願)にきりかえたところ、嘔吐の際、驚くほど米を戻さなくなりました。その後、一般の米と無施肥無農薬米の組み合わせも試してみましたが、結果的に、無施肥無農薬米が一番体に良いことが分かりました。食の組み合わせもあるかもしれませんが、油っこいものを多く摂ると、無施肥無農薬米までも吐いてしまうこともありましたが、それも少し出るくらいでした。

今後は米の他にも、別の無施肥無農薬の食材も摂らなくてはならないと思います。食の安全性がこれほど大切なものかと、改めて感じられた次第です。



## お知らせ

- ★ ほっと緑市 3月27日(日) 赤羽公園 10:00~15:00
- ★ 自然農法頒布会 4月27日(水) 鎌ヶ谷会場 11:00~ 売り切れ次第終了

## 無施肥無農薬栽培物の販売予定

4月3日 於:伊都能売会館

生産者の方々が直接販売されます。 東京都八王子市長房町57 042-665-6369

- 市川生産グループ:煎茶・ほうじ茶(ミコトクも有り)
- 長柄山自然農園:卵、燻製卵、温泉卵、ひき肉
- きじま平自然農産:甘納豆、きな粉、黒豆、小豆、納豆、自然米、ブルーベリージャム
- 中島農園:ジャガイモ、ホウレンソウ、ハナインゲン豆、梅干
- ジョリフィーユ:みかんジュースゼリー、クッキー、プリン 他

お問い合わせ先:編集部 針貝 FAX:03-3369-3324 e-mail: [naturefarming@torek.jp](mailto:naturefarming@torek.jp)  
TOREK活動のホームページもご覧ください。 <http://www.torek.jp>